

2026年10月1日

大阪産(もん)サツマイモ「夢シルク」を使ったフィナンシェを販売！ (株)オオサカポテトと共同開発

オイモサンマルシェ on 御堂筋にて(10/10-12)

大阪成蹊大学（大阪市東淀川区／学長 中村 佳正）経営学部 経営学科 食ビジネスコースでは、株式会社オオサカポテト（大阪府八尾市/代表取締役：渡邊 博文）と連携し大阪産(もん)サツマイモ「夢シルク」（品種：シルクスweet）を使った共同開発商品を販売します。同商品は、10月10日(土)から12日(月・祝)まで行われる大丸心斎橋店300周年イベント「オイモサンマルシェ on 御堂筋」にて販売されます。

【開発の背景】

6次産業化により「大阪産（もん）」の価値を高めることは、大阪の農業振興につながります。一方で、北海道の「白い恋人」や京都の「生八つ橋」のように全国的な認知度を誇るお土産があるのに対し、大阪には「これぞ定番」と呼べる商品がまだ少ないのが現状です。そこで、大阪府が地元企業と学生をつなぎ、地域特有の食資源を活用した新たな名物づくりを目指す産官学連携プロジェクトが発足しました。

【共同開発商品の概要】

商品名：POTA（TO）LOVER

読み方：ぽてらばー（＊正式名称には含まれません）

価格：税込1,200円（4個入り）

商品特長：大阪産（もん）サツマイモ「夢シルク」を使用したサツマイモ好きのためのフィナンシェ。

夢シルクの豊かな風味と甘みを満喫できる一品で、常温・電子レンジ・オープン・冷凍と、お好みの食べ方でお楽しみいただけます。



【オイモサンマルシェ on 御堂筋について】

10月10日（土）～12日（月・祝）の3日間限定で、御堂筋に大阪産（もん）の魅力が大集合。会場では、本学学生が共同開発に加わった「POTA（TO）LOVER」をはじめ、焼き芋やドーナツなどここだけの限定フードが味わえます。

イベント特設ページ

<https://www.daimaru.co.jp/shinsaibashi/oimosanmarche/>



< 取材申し込み・お問い合わせ先 >

大阪成蹊大学 入試広報部 担当：草野

大阪市東淀川区相川3丁目10番62号 TEL:06-6829-2606 Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp



サツマイモの収穫

(左：中川千聖さん、右：北郷惺椰さん)



サツマイモの中が空洞になっていないかを確認する作業

【学生のコメント】

中川千聖さん

憧れだった商品開発に企業と共同で挑戦でき、とても嬉しく思っています。提案と改善を繰り返し悩み抜いた分、時間をかけて「POTA (TO) LOVER」という一つの形にできた達成感は格別でした。お客様の笑顔を糧に「大阪土産といえばこれ！」と言っていただける名物を目指して自信を持ってお届けします。

北郷惺椰さん

商品開発職を目指して入学し、自ら開発した商品を販売できることをとても嬉しく思います。パッケージデザインの検討や34種類の食材との食べ合わせなど、消費者目線での開発作業は試行錯誤の連続でした。苦労して完成した商品を多くの方に楽しんでいただけるよう、イベントでも魅力を元気に発信します。

【(株)オオサカポテトについて】

株式会社オオサカポテトは、「大阪をサツマイモの産地に」というテーマを掲げ、都市型農業の課題解決や地産地消の推進に取り組むアグリテック系スタートアップ企業です。1) 子供たちへ自然豊かな未来を届ける、2) 畑と生産者をつなぐ、3) 耕作放棄地をなくす を目標として掲げています。2023年に開業し、今では大阪府八尾市を中心に年間200トンのサツマイモを生産しています。

【大阪成蹊大学 経営学部 経営学科 食ビジネスコースについて】

経営学・食物学・情報学の3領域からなる文理融合の学びにより「食」のマネジメント力を養います。食品・飲料メーカー、百貨店、スーパーマーケット、コンビニエンスストアや外食・中食産業、農業法人、商社など、食関連のさまざまな分野でマネジメント力を発揮し、活躍できる人材を育成しています。

< 取材申し込み・お問い合わせ先 >

大阪成蹊大学 入試広報部 担当：草野

大阪市東淀川区相川3丁目10番62号 TEL:06-6829-2606 Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp